ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	김보경 님		
브 랜 드	DAEWOO	언 어	스페인어
F. MODEL	KOC-8HBF7S24		
B. MODEL	KOC-8H9F		
B U Y E R	DECC		
COUNTRY			
인 쇄	중국		

MEMO 총 30p
14.07.17-전체신규 30p
14.08.18-3p, 9p, 10p, 12p, 13p, 14p, 15p, 16p, 17p, 18p, 19p,
20p, 21p, 22p, 23p, 28p 수정_ 신규 16p

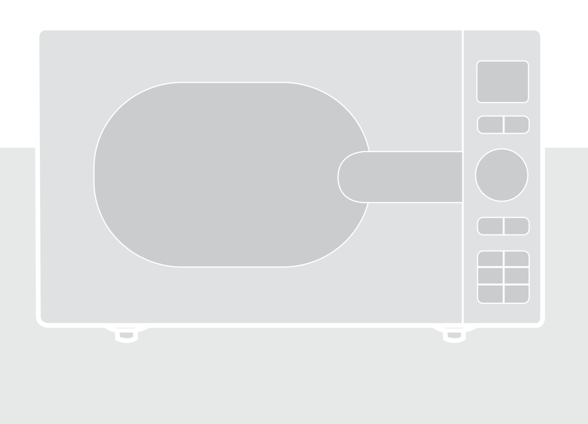
연락처
VISION 담 당 방 문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788



HORNO MICROONDAS CONVECCIÓN/GRILL

KOC-8H9F

Manual del Usuario



Por favor leer completamente este manual antes de leer el producto.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar su horno microondas con la puerta abierta, pues puede dañar sus dispositivos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre el panel frontal de su horno microondas y la puerta, ni deje que se acumule suciedad o restos de limpiadores en ella.

(c) ADVERTENCIA: Si la puerta o el cierre hermético están dañados, no ponga en funcionamiento el horno hasta que lo repare una persona calificada: (1) puerta (curvada), (2) bisagras y cierres (rotos o sueltos), (3) sellos de la puerta y superficies de sellado.

(d) ADVERTENCIA: Su horno microondas sólo debe ser reparado por personal de Servicio Técnico Autorizado.

(e) ADVERTENCIA: No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados, ya que pueden explotar.

(f) ADVERTENCIA: Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores a 8 años, y también por personas con discapacidades físicas, mentales o si no tienen experiencia mientras se le haya dado las instrucciones y supervisiones concernientes al uso del electrodoméstico de una manera segura, y si entienden los peligros a los que están expuestos. Los niños no deberán jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deberá realizarse por niños a menos que sean mayores a 8 años y estén supervisados.

(g) ADVERTENCIA: Cuando el electrodomésticos está siendo utilizado en modo combi, los niños sólo deberán utilizarlo bajo la supervisión de un adulto, esto debido a las temperaturas generadas.

TABLA DE CONTENIDOS

Instrucciones de instalación y conexión a tierra

¿Cómo examinar su microondas luego de sacarlo de su empaque?

Desempaque su horno, retire todos los materiales de embalaje, y examine que el horno no tiene ningun daño como hendiduras, puerta rota, grietas o rayaduras en la puerta. No retire el film interno de la puerta. Notifique inmediatamente a su proveedor si el horno está dañado. No instale si el horno está dañado.

Dónde colocar su horno microondas.
1. coloque el horno en una superficie plana y estable.
2. El microondas no deberá ser empotrado a menos que se haya probado antes.
3. La superficie del horno está protediga por un film plástico que deberá retirarse antes de ser utilizado.
4. Deje un espacio entre el lado superior e inferior del horno. Todas los conductos de aire deberán mantenerse sin obstrucción. Si todos los orificios están cubiertos durante la operación, el horno podría sobrecalentarse, y eventualmente, conducirá a una falla.
5. Mantenga alejado la radio y la TV. Si el horno es ubicado cerca a una TV, puede resultar en una interferencia.
6. Mantenga alejados los electrodomésticos de calefacción y los grifos de agua. Mantenga el horno lejos del aire caliente, vapores o salpicaduras al momento de elegir una ubicación, de lo contrario el aislamiento podría dañarse y ocurrirían rupturas.
7. La altura mínima de espacio libre necesario sobre la parte superior de la superficie del horno es de 170mm mínimo.

Antes de utilizar su horno (Si su horno tiene un elemento de grill)
Para proteger su horno durante el transporte y el almacenaje, el elemento de grill se cubre con una capa protectora. Para retirar esta capa el elemento de grill debe ser calentado por 5 minutos. Este procedimiento producirá malos olores ya que la capa protectora desaparecerá del elemento.

Para retirar la capa, utilice el siguiente procedimiento:
1. Presione el botón de Convección
2. Fije la temperatura máxima a 5 minutos.
3. Fije el tiempo a 5 minutos.
4. Cuando hayan pasado los 5 minutos, sonará una señal acústica.
5. Abra la puerta del horno y retire el depósito con agua (utilice guantes para horno al retirar el bowl).

Nota:
La capa protectora ya ha sido retirada y el horno está listo para ser usado. Por favor, tenga en consideración que su horno está muy caliente.

- **ADVERTENCIA:** No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos de que se les haya dado las instrucciones adecuadas para hacerlo, de modo que lo puedan utilizar de manera segura y comprendiendo los peligros de un mal uso.

Conexión Eléctrica

ADVERTENCIA - ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE CONECTARSE A TOMA DE TIERRA.

REFIÉRASE A LA PLACA DE ESPECIFICACIONES PARA EL VOLTAJE Y PARA REVISAR QUE EL VOLTAJE DEL APARATO CORRESPONDE CON EL VOLTAJE SUMINISTRADO EN SU HOGAR.

IMPORTANTE - Los alambres en el cable alimentador de este electrodoméstico tienen colores de acuerdo con el siguiente código:

VERDE Y AMARILLO - TIERRA
AZUL - NEUTRAL
MARRÓN - VIVO

Si los colores en los alambres del cable alimentador de este electrodoméstico no corresponden con las marcas de color que identifican los terminales en su enchufe, proceda como se indica a continuación:

Suministro de energía:
- Revise su suministro energía local. Este horno requiere una corriente de aproximadamente 15 amperios, 220V 50Hz.
- El largo del cable alimentador es de unos 1.2 metros de largo.
- El voltaje utilizado debe ser el mismo especificado en este horno. Si utiliza un voltaje mayor puede resultar en incendios u otros accidentes que dañen el horno. Si utiliza un voltaje bajo causará un horneado lento. No somos responsables por el daño resultante del uso de este horno con un voltaje de fusible diferente al especificado.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio, o una persona calificada similar para evitar peligros.

El cable de colores VERDE Y AMARILLO deben estar conectados al terminal del enchufe marcado con la letra "E" o el simbolo ⏚ de tierra l, o con colores VERDE Y AMARILLO, o VERDE.
El cable de color AZUL debe estar conectado al terminal que tenga marcado la letra "N" o de color NEGRO, o AZUL.
El cable que tiene color MARRON deberá estar conectado al termina marcado con la letra "L" o de color ROJO, o MARRÓN.
Si los terminales del enchufe no están marcado o usted tiene alguna duda sobre las conexiones correctas, consulte a un electricista calificado.

Si no realiza las conexiones eléctricas apropiadas, dañará su microondas y posiblemente se lastime usted. Ni el fabricante ni el proveedor son responsables si esto sucede.

ENCHUFES MOLDEADOS
Si es necesario quitar un enchufe moldeado del cable alimentador, este deberá cortarse y ser reemplazado con un enchufe adecuado.

El enchufe moldeado no podrá utilizarse para otro electrodoméstico, por lo tanto retire el fusible y deséchelo inmediatamente y de manera segura, para prevenir que nadie, especialmente los niños, lo en

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEEA CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

PELIGRO: Para prevenir incendios, quemaduras, descargas eléctricas u otros peligros:

Encontrará líneas abajo, como con todos los electrodomésticos, algunas reglas y salvaguardas para asegurar el máximo rendimiento de este horno:

1. No utilice el horno para otra razón que no sea la preparación de comida, cómo por ejemplo: secar la ropa, papeles, o cualquier otro artículo que no sea comida, o para propósitos de esterilización.
2. No utilice el horno cuando esté vacío, esto podría dañarlo.
3. No utilice la cavidad del horno para cualquier tipo de almacenaje, como papeles, libros de cocina, utensilios de cocina, etc.
4. No opere el horno sin la bandeja de metal en su lugar. Asegúrese que está apropiadamente ubicada en la base giratoria.
5. Asegúrese de retirar las tapas cuando cocine comida sellada en botellas.
6. No coloque materiales extraños entre el horno y la puerta, puede resultar en una fuga excesiva de energía de microondas.
7. No utilice productos de papel reciclado para cocinar. Estos pueden contener impurezas que podrían causar chispas y/o incendios al utilizarlo al cocinar.
8. No cocine popcorn a menos de que se haga en un recipiente espeical, o a menos de que esté empaquetado comercialmente y recomendado para hornos microondas. El popcorn para microondas produce un rendimiento menor al método tradicional; encontrará un número de maíz sin reventar. No utilice aceite a menos de que se lo especifique el fabricante.
9. No cocine ninguna comida que esté rodeada de membranas o cáscara, como yemas de huevo, papas, hígado de pollo, etc., a menos de que se le pinche varias veces con un tenedor.
10. No cocine popcorn por más tiempo del indicado por el fabricante (el tiempo normal es menor a 3 minutos). Cocinarlo por más tiempo no produce que reviente más maiz, puede producir brasas e incendios. Además, la bandeja de cocción podría estar muy caliente para maniobrar o podría romperse.
11. Si se produce humo, apágue o desconecte el electrodoméstico, y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
12. Cuando caliente comida en contenedores plásticos o de papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.

13. Los contenidos de biberones o de comida para bebes deberán ser movidos o sacudidos y deberá revisarse la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.
14. Siempre pruebe la temperatura de la comida o bebida que ha sido calentada en el microondas antes de dársela a alguien, especialmente a niños o adultos mayores. Esto es importante debido a que las cosas que se calientan en el microondas siguen calentándose aún si ha parado la cocción del aparato.
15. Los huevos en su cascarón y los huevos hervidos no deberán calentarse en los hornos microondas ya que pueden explotar, incluso después de que termino la cocción.
16. Mantenga el cobertor de la guía de ondas limpio a todo momento. Limpie el interior del horno con un paño humedecido por cada uso. Si deja grasa en cualquier parte de la cavidad esta puede sobrecalentarse, producir humo o incluso incendiarse la próxima vez que utilice el horno.
17. Nunca caliente aceite o grase para frituras ya que no puede controlar la temperatura, y el hacerlo puede llevar al sobrecalentamiento y a incendio.
18. El calentamiento de bebidas por microondas puede resultar en una ebullición tardía, por lo tanto se recomienda tener cuidado al manipular el contenedor.

    Para reducir el riesgo de lesiones personales:

    a) No sobrecaliente el líquido.
    b) Agite el líquido tanto antes y a la mitad de la cocción.
    c) No utilice contenedores con paredes rectos y cuellos estrechos.
    d) Luego de calentar, permita que el contenedor repose en el microondas por unos minutos antes de retirarlo.
    e) Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.
19. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidad física, mental o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones sobre el manejo de este aparato.
20. Se debe supervisar a los niños a fin de evitar que jueguen con este aparato.
21. Sólo utilizar utensilios que son adecuados para uso en microondas.
22. Durante el uso el microondas se calienta. Deberá tenerse cuidado al tocar los elementos calientes en su interior.
23. No utilice un limpiado de vapor dentro del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Normas generales de uso

A continuación, como sucede con todos los electrodomésticos, se detallan algunas normas y medidas de seguridad que se deben observar para asegurar el funcionamiento óptimo del horno:

1. Utilice el horno únicamente para la preparación de comida. No lo utilice para secar la ropa, papel u otros productos no alimentarios ni para la esterilización. Dichos productos pueden prender fuego.

2. No utilice el horno cuando esté vacío, ya que podría resultar dañado.

3. No utilice el interior del horno para almacenar objetos como papeles, libros de recetas, utensilios de cocina, etc.

4. No ponga en funcionamiento el horno si la bandeja giratoria no está colocada en su sitio. Asegúrese de que esté correctamente colocada en la base giratoria.

5. Tenga cuidado al retirar la bandeja giratoria después de cocinar carnes que puedan haber dejado grasa en la bandeja.

6. A diferencia de lo que sucede con los hornos microondas sencillos, el interior y la puerta de este horno se pueden calentar. Utilice posaplatos o guantes de cocina cuando introduzca o saque alimentos y/o accesorios del horno. Procure no tocar las piezas que no pertenezcan al panel de control durante o inmediatamente después de utilizar el grill o la cocción combinada.

7. Si la temperatura dentro del horno es elevada porque se ha utilizado la cocción combinada, no utilice enseres de cocina de plástico o poliestireno para la cocción en microondas. Pueden fundirse.

8. No utilice productos de papel reciclado para cocinar.

   Pueden contener impurezas que podrían provocar chispas y/o fuego durante la cocción.

9. No utilice utensilios metálicos si se producen chispas. Para el uso correcto de los utensilios de cocina, véase el apartado "Accesorios" de la página 7.

10. No deje el horno desatendido durante tiempos de cocción breves. El resultado puede ser un exceso de cocción y fuego.

11. No cocine alimentos cubiertos por una membrana, como yemas de huevo, patatas, hígado de pollo, etc., sin pincharlos primero varias veces con un tenedor.

12. Prepare palomitas de maíz en el microondas sólo si dispone de un recipiente especial para palomitas o si el maíz va envasado especialmente para hacer palomitas y es apto para su utilización en microondas. A diferencia del método tradicional, si prepara palomitas con el horno microondas, no todos los granos de maíz se abrirán. No utilice aceite si no lo especifica el fabricante.

13. No intente poner en funcionamiento la unidad con la puerta abierta.

14. No intente desmontar la unidad.

15. Si cocina o calienta alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales combustibles de un solo uso, supervise el horno de vez en cuando.

16. Si observa humo, apague o desenchufe la unidad y deje la puerta cerrada para sofocar posibles llamas.

17. El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo que preste atención al manipular el recipiente.

18. Asegúrese de que retira los tapones o las tapas antes de cocinar alimentos embotellados.

19. No coloque materiales extraños entre la superficie del horno y la puerta. Ello podría provocar una pérdida excesiva de energía de microondas.

20. No exceda el tiempo indicado por el fabricante para la preparación de palomitas. (Por lo general, no se necesitan más de 3 minutos.) Un incremento del tiempo no se traduce en más palomitas, sino en riesgo de quemaduras y fuego. Además, la bandeja se puede calentar en exceso o romperse.

21. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, supervise el horno para evitar que se prenda fuego.

22. Compruebe la temperatura de los alimentos o de las bebidas que se hayan calentado en un horno microondas antes de ofrecerlos a niños o ancianos. Esto es importante porque la temperatura de los productos calentados en un horno microondas sigue aumentando incluso una vez concluida la cocción en microondas.

23. No caliente huevos con cáscara ni huevos duros enteros en el horno microondas porque podrían explotar incluso después de haber terminado la cocción.

24. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Limpie el interior del horno con un paño suave humedecido después de cada uso. Si no elimina la grasa del interior del horno, ésta se puede recalentar y provocar humo o incluso prender fuego cuando vuelva a utilizar el microondas.

25. No caliente aceite o grasa para freír porque no es posible controlar su temperatura: podría recalentarse y prender fuego.

26. La unidad se calienta durante el funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

PARA EVITAR EXPLOSIONES Y EBULLICIONES REPENTINAS

ADVERTENCIA

Los líquidos como el agua, café o el té son capaces de sobrecalentarse más alla del punto de ebullición, sin necesidad de aparentarlo debido a la tensión de la superficie del líquido. Las burbujas o la ebullición cuando el contenedor es retirado del horno microondas no siempre está presente. Esto puede resultar en líquidos muy calientes que hierven repentinamente cuando se le inserta una cuchara u otro utensilio.
Pra reducir las lesiones personales:
a) No sobrecaliente el líquido.
b) Revuelva el líquido antes y a mitad de la cocción
c) No utilice contenedores rectos con cuellos estrechos.
d) Luego de calentar, permita que el contenedor repose dentro del horno microondas por un corto periodo de tiempo antes de retirar el contenedor.
e) Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.

1. Huevos
Nunca cocine huevos con cascarón. El vapor se almacena dentro del cascarón durante la cocción y los huevos explotarán.
Si desea cocinar o recalentar los huevos para mezclarlos, siempre deberá perforar las yemas o también explotarán. Deberá partir en trozos el huevo hervido antes de calentarlo en el horno microondas.

2. Perforación
Siempre perfore la comida con piel o membranas, por ejemplo; papas, tomatoes, manzanas, salchichas, etc. Si no los perfora, se almacenará vapor dentro de ellos y podrían explotar.

3. Tapas
Siempre retire las tapas de las jarras y los contenedores y retire los contenedores de comida antes de calentar en su horno. Si no lo hace, se puede almacenar vapor y presión dentro y causar una explosión, incluso si el microondas se ha detenido.

¿Qué utensilios puedo usar con el horno?

Sólo utilice utensilios adecuados para hornos microondas. Antes de utilizar, el usuario deberá revisar que los utensilios son adecuados para el horno microondas.

Material	Cocción Grill & Convección	Cocción Microondas	Cocción Combi
Vidrio (general)	No	Sí (1)	No
Vidrio (resitente al calor)	Sí	Sí	Sí
Vidrio cerámico y ceramica (resitente al Calor)	Sí	Sí (1)	Sí (1)
Loza de barro	Sí	Sí	Sí
Porcelana (Resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Plástico (general)	No	Sí(2)	No
Plástico (resistente al calor)	Sí (2)	Sí (2)	Sí (2)
Contenedores de láminas de aluminio / láminas de aluminio	Sí	Sí(3)	Sí
Moldes metálicos	Sí (4)	No	Sí (4)
Ollas y sartenes de Metal	Sí	No	No
Papel	No	Sí	No

1. Sin partes o adornos de metal
2. Algunos plásticos solo resisten al calor a ciertas temperaturas. ¡Revise cuidadosamente!
3. Es posible utilizar láminas de aluminio para cubrir áreas delicadas de la comida (esto previene la sobre cocción).
4. Los moldes de metal pueden utilizarse en métodos de combinación, sin embargo si son muy profundos reducirán en gran medida la eficiencia, ya que las paredes de metal evitan que la energía de microondas llegue a la comida.

Sólo función de microondas
Los utensilios y los contenedores de cocina utilizados en el horno microondas deberán ser de un material que no actúe como barrera a la energía de microondas. Generalmente esto significa que usted deberá cocinar ya sea en papel, plástico, vidrio o cerámica. Los recipientes de metal reflejan la energía de microondas y no permiten la cocción, estos no deberán ser usados. Además del material, la forma del contenedor también deberá considerarse. Las formas ovales y redondas permiten una cocción más uniforme. Los contenedores cuadrados o rectangulares pueden sobre cocinar las comidas en las esquinas ya que ahí se absorbe más energía. Los contenedores huecos proporcionan una cocción más uniforme.

Los utensilios hechos de porcelana y cerámica son excelentes para utilizar en el horno microondas. La mayoría de tipos de vidrio también son muy buenos. Los vidrios con cristal emplomado pueden quebrarse y por lo tanto no deben ser utilizados. También se puede utilizar papel y plásticos, ya que pueden soportar la temperatura de la comida calentada. Para cocinar utilize únicamente plásticos, los cuales pueden soportar una temperatura por encima de los 120ºC, por ejemplo, polipropileno y poliamida. Algunos materiales de plástico, por ejemplo melamine, se calentarán en el microondas y se dañarán. Para averiguar si ciertos contenedores son adecuados, siga la siguiente prueba:
Coloque el contenedor vacío y un vaso de agua dentro del horno microondas. El agua es necesaria ya que el horno no debe ser operado vacío o sólo con contenedores vacíos. Deje que el horno funcione a su total potencia por un minuto. Un contenedor adecuado sólo estará tibio.

Los contenedores de metal, por ejemplo, cacerolas o sartenes no deberán utilizarse en hornos microondas. Tampoco platos o vasijas con decoraciones, ya que metales, por ejemplo oro, podrían ser parte de la decoración, y tales decoraciones se dañarán. Pueden utilizarse pequeñas piezas con papel aluminio, pero sólo para cubirr las áreas que se sobrecalentarían (por ejemplo, para cubrir las alitas de pollo, las puntas de la pierna, o las colas de pescado) pero la lamina no deberá tocar los lados del horno ya que pueden ocurrir daños.

Advertencia:
- Existe un número de accesorios disponibles en el mercado. Antes de comprar, asegúrese de que son adecuados para el uso en microondas.
- Al colocar comida en el horno microondas, asegúrese de que la comida, los soportes de la comida, o los cobertores no tengan contacto directo con ninguna delas paredes internas o el techo de la cavidad, ya que podría producirse una decoloración.

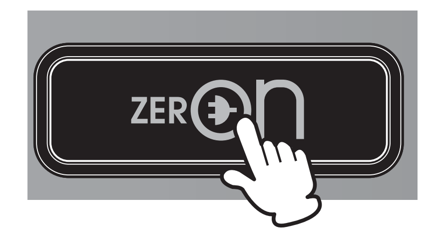
¿Que es la función Zer-On "Zero Consumo de energía?

• La energía de espera, es la energía eléctrica consumida por componentes electrónicos del equipo cuando no esta en operación (modo de espera) pero conectado a la toma eléctrica.

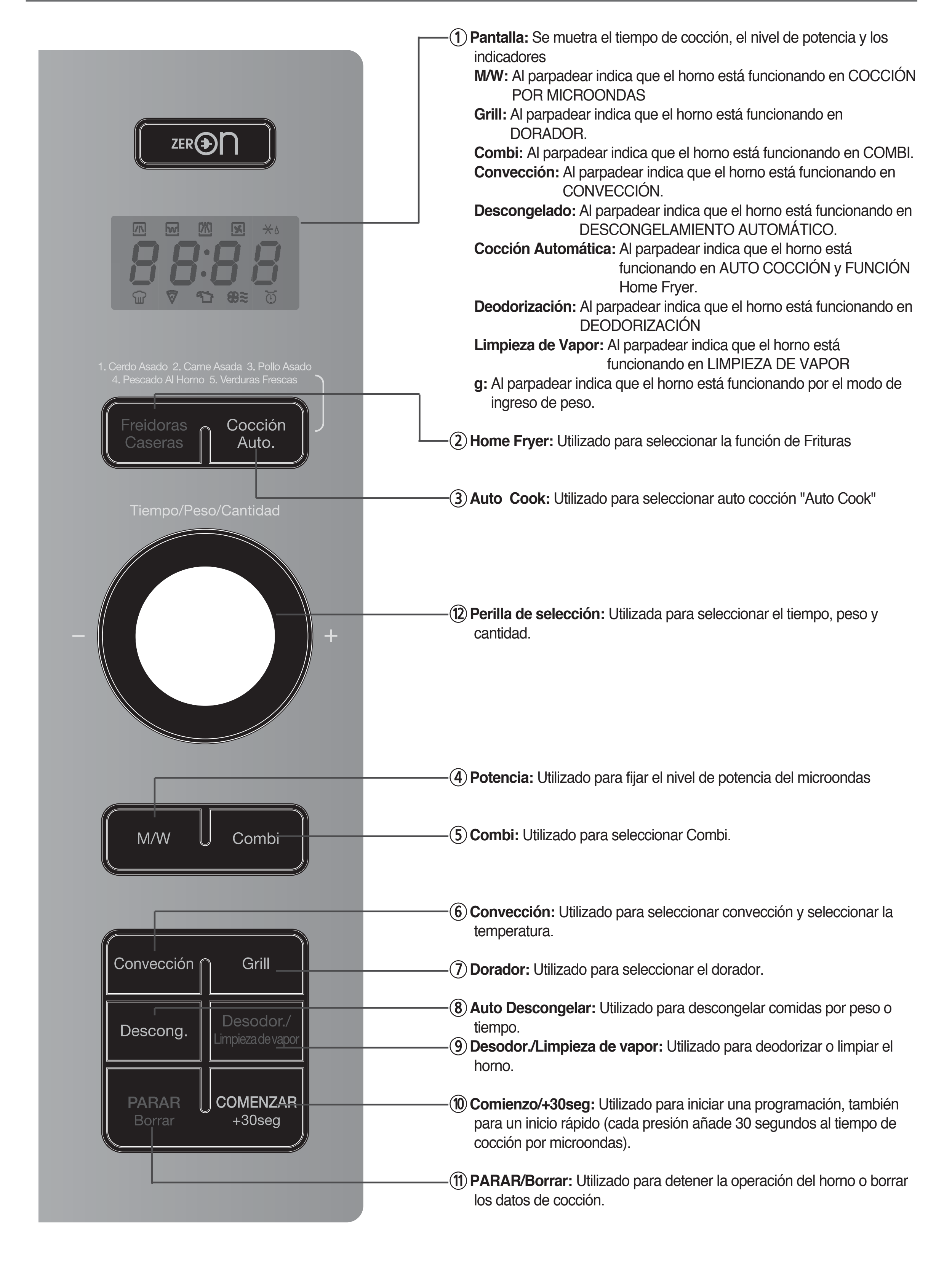
•La función Zer-On "Zero Consumo de Energía", reduce el consumo de energía eléctrica en modo de espera.

• Este horno puede ahorrar energía estando en modo de espera, mediante la función Zer-On.
Encienda su horno de microondas, presione por unos segundos el botón “Zer-On” hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep. Si su horno no es utilizado por 10 minutos entrará en modo de ahorro Zero Consumo de Energía automáticamente ó mantenga presionado el botón Parar/Borrar hasta que la pantalla se apague para cambiar al modo de ahorro.
Presione por unos segundo el botón Zer-On nuevamente hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep, usted puede utilizar su horno.

• Si usted inserta la clavija a la toma eléctrica, el horno estará en modo de ahorro Zer-On.
La pantalla no mostrará nada. Para cancelar el modo de ahorro Zer-On, mantenga presionado el botón Zer-On hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep. El horno se apaga automáticamente después de 10 minutos sino es utilizado. (La pantalla no mostrará nada).



PANEL DE CONTROL



① **Pantalla:** Se muetra el tiempo de cocción, el nivel de potencia y los indicadores

M/W: Al parpadear indica que el horno está funcionando en COCCIÓN POR MICROONDAS

Grill: Al parpadear indica que el horno está funcionando en DORADOR.

Combi: Al parpadear indica que el horno está funcionando en COMBI.

Convección: Al parpadear indica que el horno está funcionando en CONVECCIÓN.

Descongelado: Al parpadear indica que el horno está funcionando en DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO.

Cocción Automática: Al parpadear indica que el horno está funcionando en AUTO COCCIÓN y FUNCIÓN Home Fryer.

Deodorización: Al parpadear indica que el horno está funcionando en DEODORIZACIÓN

Limpieza de Vapor: Al parpadear indica que el horno está funcionando en LIMPIEZA DE VAPOR

g: Al parpadear indica que el horno está funcionando por el modo de ingreso de peso.

② **Home Fryer:** Utilizado para seleccionar la función de Frituras

③ **Auto Cook:** Utilizado para seleccionar auto cocción "Auto Cook"

⑫ **Perilla de selección:** Utilizada para seleccionar el tiempo, peso y cantidad.

④ **Potencia:** Utilizado para fijar el nivel de potencia del microondas

⑤ **Combi:** Utilizado para seleccionar Combi.

⑥ **Convección:** Utilizado para seleccionar convección y seleccionar la temperatura.

⑦ **Dorador:** Utilizado para seleccionar el dorador.

⑧ **Auto Descongelar:** Utilizado para descongelar comidas por peso o tiempo.

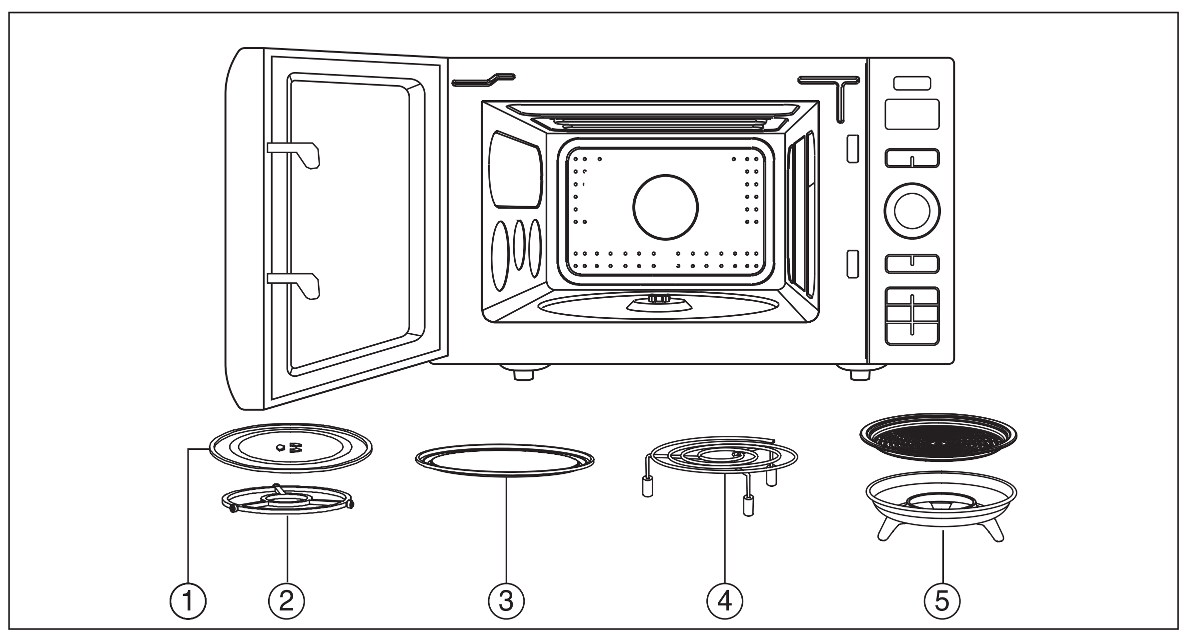
⑨ **Desodor./Limpieza de vapor:** Utilizado para deodorizar o limpiar el horno.

⑩ **Comienzo/+30seg:** Utilizado para iniciar una programación, también para un inicio rápido (cada presión añade 30 segundos al tiempo de cocción por microondas).

⑪ **PARAR/Borrar:** Utilizado para detener la operación del horno o borrar los datos de cocción.

ACCESORIOS

Este horno viene equipado con varios accesorios. Estos pueden ser utilizados de diversas maneras para facilitar la cocción.



① **Plato Giratorio de vidrio -** Centre la bandeja en el aro giratorio al utilizar las características de microondas. Coloque la comida o los accesorios a prueba de microondas directamente en el plato giratorio de vidrio.

NOTA: El plato giratorio de vidrio está empaquetado en el tecnopor protector derecho.

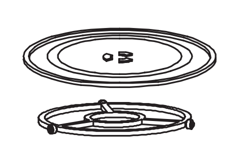
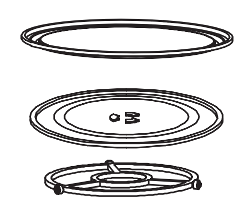
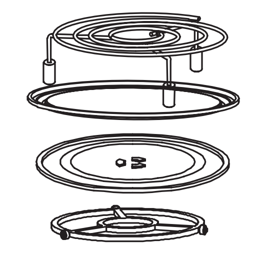
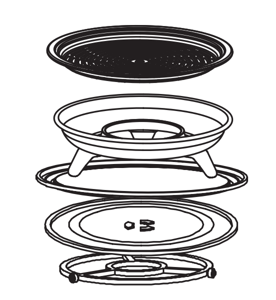
② **Aro giratorio -** El aro giratorio deberá colocarse al utilizar el horno. **IMPORTANTE:** El aro giratorio deberá colocarse al medio de la cavidad del horno.

③ **Bandeja de metal -** Coloque la comida o los utensilios de cocina directamente en la bandeja de metal y luego colóquelo en el plato de giratorio y luego colóquelo en aro giratorio al utilizar la cocción por convección, la cocción por combinación, la autococción o la cocción con grill.

④ **Rejilla de meta -** centre la rejilla de metal en la bandeja de metal al utilizar la cocción por grill y el menu de autococción 1,2,3,4.

⑤ **Plato Home Fryer -** Centre el kit en la bandeja de metal cuando utilice la cocción Home Fryer.

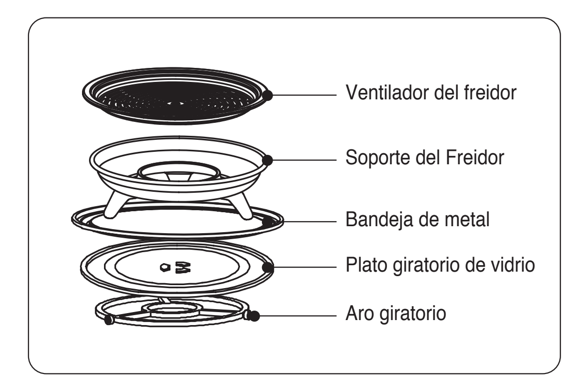
■ Cómo utilizar los accesorios de cocina

■ Plato giratorio de vidrio	■ Bandeja de metal	■ Rejilla de metal	■ Plato para freir
			
• Cocción de microondas	• Cocción por convección • Cocción por combinación • Menú de autococción 5	• Cocción de dorador • Menú de autococción 1,2,3,4 • Cocción de convección (queque, pizza, pie).	• Horno freidor

NOTA: La bandeja de metal no debe utilizarse para cocción de microondas.

Cómo utilizar el plato del Freidor Casero "Home Fryer"

■ **Composición del plato Home Fryer**

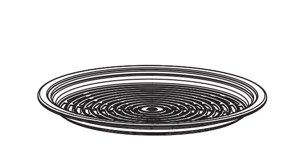


PRECAUCIÓN: Por favor utilice guantes de cocina al retirar el plato Home Fryer debido a que estará muy caliente.

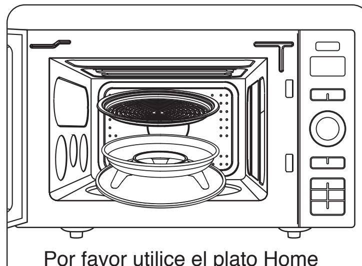
■ **Cómo utilizar el plato Home Fryer**



Por favor coloque el ventilador del freidor sobre el soporte de forma segura.



Por favor coloque la comida sobre el ventilador del freidor de manera uniforme.



Por favor utilice el plato Home Fryer luedo de colocar la bandeja de metal.

■ **Precauciones al utilizar el plato Home Fryer**

① Por favor siempre utilice el plato Home Fryer luego de colocar la bandeja de metal.
- Nunca utilice este plato con otro plato u otra bandeja. El Home Fryer y el Plato Home Fryer pueden dañarse.

② Por favor coloque el ventilador del freidor sobre el soporte de manera segura.

③ Por favor coloque la comida en el ventilador del freidor de manera uniforme.

④ Por favor utilice guantes de cocina al retirar el plato Home Fryer ya que estará muy caliente.

⑤ Por tenga mucho cuidado al retirar el plato Home Fryer una vez terminada la cocción.

PRECAUCIÓN:
Por favor limpie el plato del Home Fryer. Pueden ocurrir chispas si se encuentran substancias extrañas en el plato. El plato Home Fryer sólo puede ser utilizado para "Home Fryer". Cuando es utilizado para otro rango de productos, puede causar un malfuncionamiento o incendios.

PRECAUCIÓN:
Por favor lave el plato Home Fryer inmediatamente después de cocinar.
Por favor utilice detergente neutral y una esponja suave.

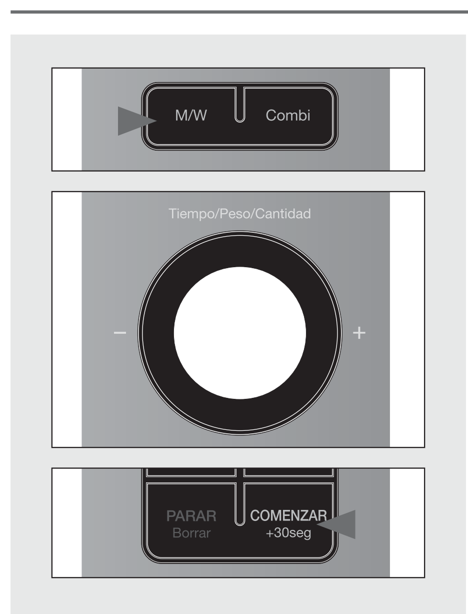
OPERACIÓN

Tips: También recuerde leer este manual de instrucciones para un uso seguro y adecuado, y antes de utilizar el horno. Antes de utilizar los controles, coloque un vaso de agua dentro del horno, en un recipiente de vidrio a prueba del calor, para propósitos de prueba.

Nota: Cuando el tiempo de cocción ha terminado el horno emite un pitido tres veces. "End" aparece en la pantalla, el plato giratorio se detiene y la luz del horno se apaga. El horno continuará emitiendo el pitido cada 1 minuto hasta que se presione el botón PARAR/Borrar, o se abra la puerta.
El ventilador de enfriamiento puede funcionar entre 2 a 5 minutos luego de la cocción por seguridad (la pantalla mostrara "COOL" y ":0").
Al abrir la puerta durante la cocción producirá que el horno se apague y el proceso de cocción y cualquier cuenta se pause. Cuando se presione el botón COMIENZO/+30seg, se reanudará el conteo. Cuando se presione el botón PARAR/Borrar, se cancelará la cocción. El horno muestra el tiempo de cocción en pasos de 10 segundos (hasta 5 minutos de cocción), en pasos de 30 segundos (hasta 10 minutos de cocción), en pasos de 1 minuto (hasta 60 minutos de tiempo de cocción).

COCINADO POR MICROONDAS

Este método de cocinado le permite cocinar comida en el tiempo deseado. Además del máximo nivel de potencia (100%), usted puede seleccionar diferentes potencias de microondas de otro 9 niveles, 10% a 90% para las comidas que requieren una cocción más lenta.
Si usted ha utilizado el horno para la función de grill, convección o combinación, permita que este se enfríe antes de utilizarlo nuevamente. Nunca deje el horno prendido cuando esté vacío.



1. Presione el botón Potencia una vez. Se iluminará el indicador **M/W**.
"**P-HI**" se muestra en la pantalla.

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón Potencia nuevamente, hasta que el porcentaje adecuado se muestre en pantalla. Refiérase a la tabla de niveles de potencia líneas abajo para más detalles.

3. Gire la perilla para fijar el tiempo de cocción.
Para un tiempo de cocción de 5 minutos y 30 segundos, gire la perilla hacia la derecha para fijar 5:30 (hasta 60 minutos)
"**5:30**" se muestra en la pantalla.

4. Presione el botón COMIENZO/+30seg.
La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a girar.
Comienza el cocinado y el tiempo en la pantalla será la cuenta regresiva.

Nota: El horno trabajará automáticamente en nivel 100% si el tiempo es ingresado sin haber seleccionado previamente la potencia.
Puede revisar el nivel de potencia mientras cocina presionando el botón **M/W**. La pantalla mostrará el nivel de potencia actual por 2 segundos.

Tabla de Nivel de Potencia

Nivel de Potencia	Porcentaje	Salida	Nivel de Potencia	Porcentaje	Salida
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W

COCINADO POR GRILL

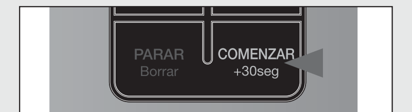
El grill o dorador le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin utilizar microondas.



1. Presione el botón **Grill** una vez. El indicador de **Grill** se ilumina, y se muestra ":0".



2. Gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.
Para un tiempo de cocción de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha para fijar 11:00 (hasta 60 minutos).
"**11:00**" se muestra en la pantalla.



3. Presione el botón **COMIENZO/+30seg**.
La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a girar.
Empieza la cocción y el tiempo en la pantalla muestra la cuenta regresiva.

Nota:
El elemento de calor se encuentra en la parte superior del horno.

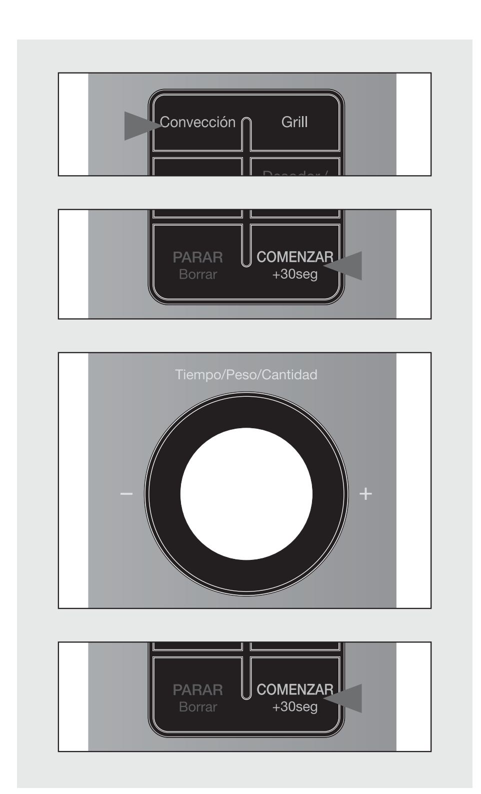
Nota: Cuando utilice por primera vez el elemento grill, se percibirá humo y odores. Para evitar que esto suceda cuandos se cocina comida, caliente los grills superiores e inferiores sin comida por aproximadamente 10 minutos. Coloque la comida directamente en la rejilla, en un plato plano o en un plato resistente al calor sobre la rejilla.

ADVERTENCIA:
La temperatura dentro del horno y en la ventana es muy alta.
No toque la ventana del horno o el interior metálico del horno cuando retire y ponga la comida.
Utilice guantes gruesos para horno al manipular comida o accesorios.

Uso Sugerido	Utensilios de cocina
Este método es ideal para tostar pan o muffins. Recuerde que el horno estará caliente. Coloque toda la comida en la rejilla de metal.	Utilice utensilios aprobados para horno. Ya que no hay energía de microondas utilizada usted puede colocar moldes metálicos directamente en la rejilla de metal sin peligro de chispas.

COCINADO POR CONVECCIÓN (con precalentamiento)

Para la cocina por convección, se recomienda que precaliente el horno a la temperatura apropiada antes de colocar la comida en el horno. (A excepción del modo de convección 40º).
El tiempo máximo de precalentamiento es 30 minutos. Si la cocción no empieza inmediatamente despues del precalentamiento el indicador de convección seguirá titilando y la temperatura precalentada del horno se seguirá mostrando.
Se mantiene por 15 minutos, luego se apaga automáticamente.



1. Presione el botón **Convección** una vez. Se iluminará el indicador de **Convección**. Se mostrará "180C" en la pantalla.

2. Seleccione la temperatura de cocinado por convección presionando el botón de **Convección** nuevamente hasta que se muestre la temperatura adecuada.

Secuencia de temperatura
180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C

3. Presione el botón **COMIENZO/+30seg**. El indicador de **Convección** destellará. La temperatura de precalentamiento y "**PrE-**" parpadearán alternativamente en la pantalla. El horno precalentará. Cuando el horno ya precalentó sonará un pitido, y la temperatura de precalentado aparecerá en la pantalla.
Abra la puerta y coloque su comida en el horno.
Se mostrará la temperatura del horno.

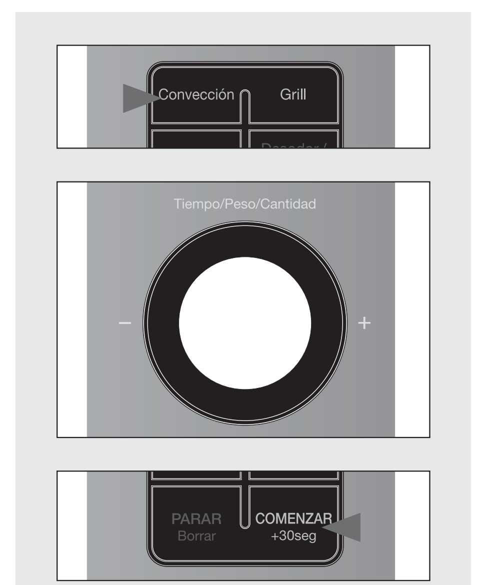
4. Gire la perilla para fijar el tiempo de cocción.
Para un tiempo de cocinado de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha para fijar 11:00 (hasta 60 minutos), se mostrará "**11:00**" en la pantalla.

5. Presione el botón **COMIENZO/+30Seg**.
La luz del horno se enciende y el plato giratorio empieza a girar.
Empieza la cocción y el tiempo en la pantalla muestra la cuenta regresiva.

Nota: Puede revisar la temperatura fijada mientras la cocción está en progreso, presione el botón **Convección**.

COCINADO POR CONVECCIÓN (Cocina tradicional)

El modo convección le permite cocinar comida de la misma manera que un horno tradicional. No se utilizan las ondas microondas. Siempre utilice guantes para el horno al tocar los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes



1. Presione el botón **Convección** una vez. Se iluminará el indicador de **Convección**. Se mostrará "**180C**" en la pantalla.

2. Seleccione la temperatura de convección presionando el botón **Convección** otra vez, hasta que se muestre la temperatura correcta.

Secuencia de temperatura
180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 40°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C

3. Gire la perilla para fijar el tiempo de cocción.
   Para un tiempo de cocinado de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha para fijar 11:00 (hasta 60 minutos), se mostrará "**11:00**" en la pantalla.

4. Presione el botón **COMIENZO/+30Seg**.
   La luz del horno se enciende y el plato giratorio empieza a girar.
   Empieza la cocción y el tiempo en la pantalla muestra la cuenta regresiva.

Nota: Puede revisar la temperatura fijada mientras la cocción está en progreso, presione el botón **Convección**.

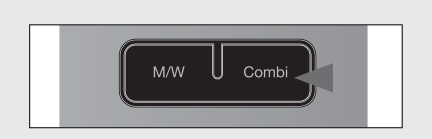
Uso Sugerido	Utensilios de cocina
Esta función es ideal para cocinar merengues, galletas, bizcochos, bollos, pan, pudin, pasteles de fruta y toda clases de pasteles. Recuerde que el horno estará caliente. Coloque toda la comida en la rejilla de metal.	Utilice utensilios aprobados para horno. Ya que no hay energía de microondas utilizada usted puede colocar moldes metálicos directamente en la rejilla de metal sin peligro de chispas.

Recetas para usar Convección

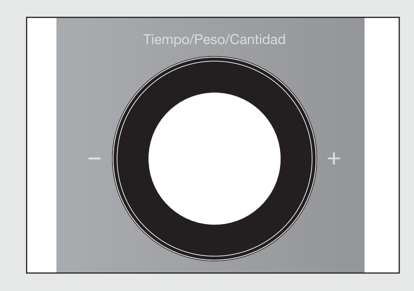
Recetas	Ingredientes	Preparación
MINI CHAPARRITAS	masa preparada comprada, 50g de harina para empolvar, salchichas 50g*3, 1 huevo (batido), pimienta gruesa negra, hojas de tomillo, perejil.	1. Empolve la superficie donde trabajará y coloque la masa preparada. 2. Coloque las salchichas en la masa 3. Sazone con especias y pimienta al gusto. 4. Enrolle la masa y embadurne con el huevo batido. 5. Corte entre 6-8 pedazos y colóquelas en la bandeja freidora. 6. Sin pre calentar, cocine por 20-25 minutos bajo 200° hasta que estén dorados en el exterior.
PASTEL DE ACELGA	2 discos de masa hojaldre, 2 atados de acelga, 2 atados de espinaca, 600 gr de queso parmesano, 1 cuchara de harina 3 cebollas grandes, 4 huevos, Sal, pimienta, nuez moscada al gusto.	1. Sacar la masa hojaldre de la refrigeradora 15 minutos antes. 2. Cocinar la espinaca, acelga luego cortar en trozos pequeños. 3. En un recipiente coloque las acelgas, espinacas ya cocidas, huevos, pimienta, sal nuez moscada mezclar bien. 4. Enmantequillar un molde refractario. 5. Retirar la masa de la bolsa colocar en el pírex embarnizado con mantequilla dándole forma. agregar el relleno de las acelgas .con la otra parte de la masa tapar el relleno. Unir los bordes con la yema del huevo, presionando con un tenedor, embarnizar la parte superior con yema de huevo. 6. Precalentar el horno a 190°C por 10 minutos presionando la tecla "convección" 7. Luego llevar por 20 minutos a 190°C
EMPANADITAS DE CARNE	Masa preparada, 300 gr de carne, 1 cebolla grande, 1 pimiento rojo, 2 huevos duros, Sal, pimienta al gusto. 1 cucharadita aceite.	1. Sacar la masa de la refrigeradora 10 minutos antes. 2. En una sartén colocar aceite, 1 cebolla, 1 pimiento, ajo, sazonador. Agregue la carne molida hasta que se cocine bien. Sazonar con sal y pimienta al gusto. 3. Dejar enfriar el relleno 4. Colocar el relleno en cada círculo de la masa y sellar con clara de huevo en los bordes. 5. Enmantequillar un molde refractario y acomodar las empanaditas. 6. Precalentar el horno a 190°C por 10 minutos presionando el botón Convección 7. Colocar el refractario sobre la rejilla de metal y llevar al horno precalentado por 30 minutos a 190°C
PIZZA	Masa de pizza pre cocida, Jamón, Queso, peperoni, Salsa de tomate, Aceituna, Orégano.	1. Sobre la masa pre cocida, colocar la pasta de tomate, jamón, queso, aceitunas. 2. Precalentar el horno a 200°C presionando el botón convección por 5 minutos. 3. Llevar al horno de 10 a 15 minutos a 200°C
BROWNIES	150gr de mantequilla, 90 gr de chocolate negro, 300 gr de azúcar, 150 gr de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear, 2cucharaditas de vainilla, 3 huevos.	1. Trozar el chocolate y derretir en una cacerola a fuego lento. 2. Mezclar la harina con el polvo de hornear. 3. Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que se derrita, luego los huevos, la harina, vainilla y chocolate. 4. Embarnizar el molde con mantequilla, colocar la preparación encima 5. Cocinar en horno precalentado a 160°C por 40 minutos.

COCINADO POR COMBINACIÓN (Microondas + Convección + Grill Superior)

Esta función le permite combinar la operación de convección con microondas para producir un horneado o rostizado tradicional en menos tiempo. Siempre utilice guantes para horno al tocar los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.









1. Presione el botón **Combi** una vez.
Se iluminará el indicador **Combi** y se mostrará "**C-0**" en la pantalla.

2. Seleccione el nivel de potencia deseado.
Por ejemplo: C-HI
Presione el botón Combi una vez más y se mostrará "**C-HI**" en la pantalla.

Pantalla	Potencia MW
C - 0	40%
C - HI	50%
C - LO	30%

Nota: En el modo de operación secuencial, solo puede seleccionarse "C-0".

3. Presione el botón **Convección**. Se mostrará "**180C**" en la pantalla.
Seleccione la temperatura de cocción por convección presionando el botón Convección nuevamente hasta que la temperatura adecuada se muestre en pantalla.

Secuencia de Temperatura
180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C

4. Gire la perilla para fijar el tiempo de cocción.
Para un tiempo de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha y fije 11:00. (hasta 60 minutos)
"**11:00**" se muestra en la pantalla.

5. Presione el botón **COMIENZO/+30seg**
Al luz del horno se ilumina y el plato giratorio comienza a girar.
La cocción comienza y se muestra la cuenta regresiva en la pantalla.

Nota: Puede revisar la temperatura de cocción mientras cocina presionando el botón **Convección**.
La pantalla muestra la temperatura de cocción por 2 segundos.
En el modo de operación secuencial, sólo se puede seleccionar "C-0".

DESODORIZACIÓN

Usted puede utilizar la función de desodorización para quitar malos olores del horno microondas.



1. Presione el botón **Desodor./Limpieza** de Vapor una vez.
El indicador de Desodorización se ilumina y se muestra "**CL-1**".
El horno inicia la desodorización por 5 minutos.

LIMPIEZA DE VAPOR (con función Microondas)

Esta función le ayuda a mantener el interior del horno limpio.



1. Coloque 200cc de agua en una taza o tazón pequeño al medio de la bandeja dentro del horno.

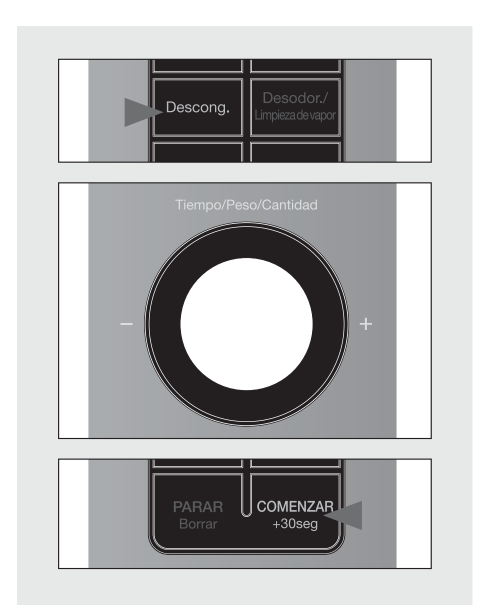
2. Presione el botón **Desodor./Limpieza** de vapor dos veces.
El indicador de **Limpieza** de Vapor se ilumina y muestra "**CL-2**".
El horno comienza a trabajar inmediatamente por 15 minutos.

3. La pantalla muestra "**door**" y "**oPEn**" en turnos por 5 minutos si la operación ya se completó.

4. Abra la puerta y limpie la cavidad interna con un paño seco.

DESCONGELAMIENTO POR PESO

El Descongelamiento por Peso fija los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para proporcionar una descongelación pareja para la comida congelada.
Durante el proceso de descongelamiento el horno hará un sonido para recordarle que revise la comida. El horno emitirá un pitido, abra la puerta, voltee la comida congelada y cierre la puerta, presione el botón **COMIENZO/+30seg**.



1. Presiones el botón Auto **Descongelar** una vez. El indicador **Descongelar** se ilumina y se muestra "**0**" en la pantalla. El indicador "**g**" parpadea.

2. Gire la perilla de selección para fijar el peso.
El peso puede fijarse desde 200g a 3000g.
El peso puede cambiar en incrementos o decrementos de 50g.
Para un peso de descongelado de 1000 grams, gire la perilla hacia la derecha para fijar 1000. Se muestra "**1000**" en la pantalla.

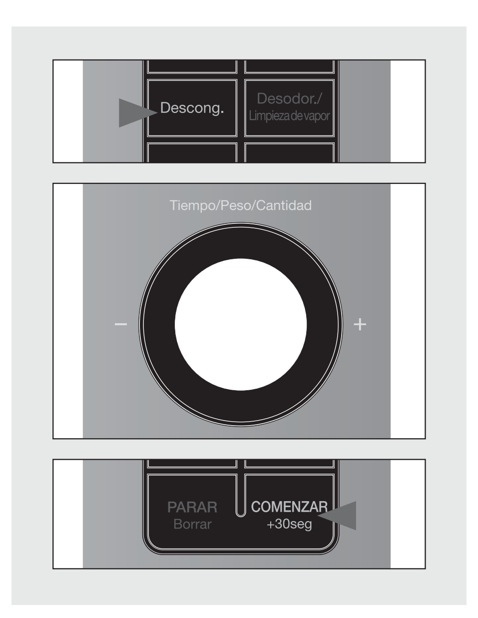
3. Presione el botón **COMIENZO/+30Seg**
El horno se ilumina y el plato giratorio comienza a girar. El indicador "**g**" se apaga.
Comienza la cocción y el tiempo en la pantalla muestra la cuenta regresiva.

4. El horno emitirá un pitido, abra la puerta, voltee la comida congelada y cierre la puerta, presione el botón **COMIENZO/+30seg**.

Nota: El tiempo de descongelado se determina automáticamente mediante el peso ingresado.

DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO

Durante el proceso de descongelado el horno emitirá un pitido para recordarle que revise la comida.
El horno emitirá un pitido, abra la puerta, voltee la comida congelada y cierre la puerta, presione el botón **COMIENZO/+30seg**.



1. Presione el botón Descongelamiento dos veces.
El indicador de descongelamiento se iluminará y se mostrará "**:0**".

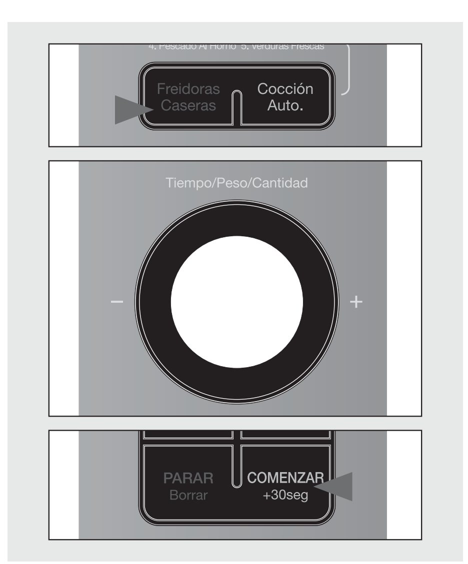
2. Gire la perilla para fijar el tiempo de descongelamiento.
Para un tiempo de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha y fije 11:00. (Hasta 60 minutos).
Se muestra "**11:00**" en la pantalla.

3. Presione el botón **COMIENZO/+30seg**
La luz del horno se iluminará y la bandeja giratoria comenzará a girar.
La cocción comienza y se muestra el tiempo en cuenta regresiva en la pantalla.

4. El horno emitirá un pitido, abra la puerta, voltee la comida congelada y cierre la puerta, presione el botón **COMIENZO/+30seg**

PROGRAMA AUTOMÁTICO DE FRITURAS Home Fryer

Es una función conveniente para fijar la temperatura y el tiempo de cocción automáticamente, simplemente presionando el botón Home Fryer. Siempre utilice guantes para horno al tocar los recipientes dentro de este.
Por favor repita el proceso desde el inicio cuando utilice el Home Fryer en forma secuencial.
El usuario puede fácilmente fijar el tiempo de cocción ajustando la perilla cuando el menu 8 del Home Fryer ha sido seleccionado.
Aún cuando está en proceso la cocción, el usuario puede cambiar fácilmente el tiempo de cocción ajustando la perilla.



1. Seleccione el menu presionando el botón **Home Fryer**.
El indicador **Auto Cook** y "**Fr-1**" se mostrarán en la pantalla.

2. Seleccione el menu presionando el botón **Home Fryer** hasta que el menu requerido se muestre.
Refiérase al cuadro del Home Fryer líneas abajo para más detalles.

3. Fije el tiempo ajustando la perilla de selección. Por ejemplo, tiempo de 10 min (esta función sólo está disponible en el menú Home Fryer 8).

4. Presione el botón **COMIENZO/+30seg**
La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria comienza a girar.
Comienza la cocción y el conteo regresivo se muestra en la pantalla.

Nota: Puede revisar el menu de cocción fijado, presionando el botón **Home Fryer**.

Cuadro Menú Home Fryer

Presionar Home Fryer	Pantalla	Menú Home Fryer	Voltear	Temp. de Inicio	Peso	Tiempo (min.)
Una vez	Fr-1	PAPAS FRITAS CONGELADAS	-	Congelado	300g	20
Dos veces	Fr-2	PALITOS DE POLLO APANADOS	O	Congelado	400g	18
3 veces	Fr-3	NUGGETS DE PESCADO	O	Congelado	400g	17
4 veces	Fr-4	NUGGETS DE POLLO	O	Congelado	400g	15
5 veces	Fr-5	ARROLLADO PRIMAVERA	O	Congelado	300g	13
6 veces	Fr-6	AROS DE CEBOLLA	O	Congelado	300g	13
7 veces	Fr-7	HAMBURGUESAS	O	Congelado	400g	15
8 veces	Fry	MANUAL	O	-	-	Max. 30

NOTA
Por favor voltee la comida 4 a 5 minutos antes si esta necesita voltearse.
Para cocinar la comida más crocante, por favor incremente el tiempo ajustando la perilla giratoria.
Puede producirse un poco de olores y humo la primera vez que se utilice el Home Fryer. No es un malfuncionamiento. Úselo sin preocupaciones. El ventilador de enfriamiento puede activarse para disminuir la temperatura interna. Úselo sin preocupaciones.

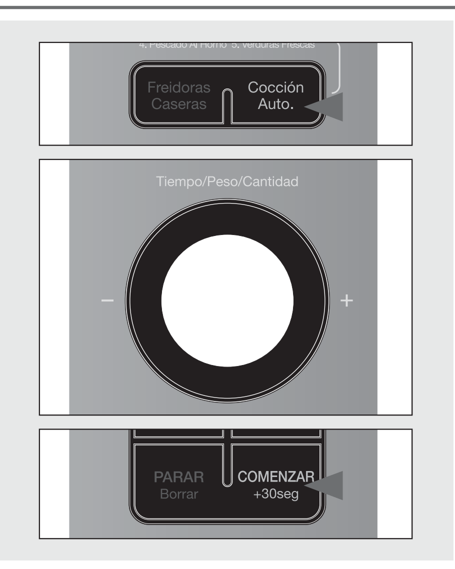
RECETAS EN MODO MANUAL

Recetas	Ingredientes	Preparación
PAPAS FRITAS CASERAS	400 a 500 gr de papas , 2 cucharitas de aceite, Sal al gusto.	1. Lavar, pelar, secar y cortar las papas con 1 cm de grosor. 2. Con la ayuda de una brocha, aceitar las papas para un dorado uniforme, llevar al horno por 28 minutos Presionar el botón "Freir(Fry)". 12 minutos antes de que culmine el tiempo darle la vuelta a las papas fritas, luego presionar el botón "Comenzar" para seguir la cocción.
FILETE DE PESCADO APANADO	300 gr de filete de pescado, pan rallado, pimenta sal al gusto, dos cucharitas de aceite.	1. Lavar y sacar la humedad del pescado, sazonar con sal, pimienta y empanizar. 2. Aceitar con ayuda de una brocha. 3. Llevar al horno por 17 minutos, presionando el botón "Freir(Fry)", 7 minutos antes de que culmine el tiempo, voltear el filete de pescado, luego presione el botón "Comienzo" para seguir la cocción.

Recetas	Ingredientes	Preparación
PAPA RELLENA	500 gr de papa blanca, 300 gr de carne molida, 1/8 de pasas, 1/8 de aceitunas, 1/4 de cebolla picada en cuadritos, Sal, pimienta, sazonador al gusto.	1. Lavar y sacar la humedad del pescado, sazonar con sal, pimienta y empanizar. 2. Aceitar con ayuda de una brocha. 3. Llevar al horno por 17 minutos, presionando el botón "Freir(Fry)". 4. 7 minutos antes de que culmine el tiempo, voltear el filete de pescado, luego presione el botón "Comenzar" para seguir la cocción.
ENROLLADO DE POLLO	2 pechugas de pollo, jamón, queso, sal, pimienta, hilo pabilo.	1. Filetear la pechuga. Aderezar con sal, pimienta al gusto. 2. Extienda el filete de pollo, encima coloque el jamón y queso. Enrollar y amarrar para que no se desarme al momento de la cocción. 3. Llevar al horno por 20 minutos. Presionando el botón "Freir(Fry)" 4. 9 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta al pollo enrollado, luego presione el botón "Comienzo" para seguir la cocción.
PALITOS DE POLLO APANADOS	500 gr de pechuga de pollo, pan rallado, 2 cucharaditas de aceite, sal, pimienta al gusto.	1. Cortar el pollo a lo largo y delgado. aderezar con sal, pimienta al gusto, luego empanizar. 2. Con la ayuda de una brocha aceitar los palitos de pollo. 3. Colocar en un refractario, llevar al horno por 12 minutos presionando el botón "Freir(Fry)". 4. 6 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta a los palitos de pollo, luego presione el botón "Comienzo" para seguir la cocción.
ALITAS DE POLLO FRITAS	400 gr de alitas de pollo, 3 cucharadas de pan rallado, sal, pimienta al gusto, 2 cucharitas de aceite.	1. Lavar, secar y aderezar con sal, pimienta al gusto. 2. Pasar por el pan rallado. 3. Aceitar con la ayuda de una brocha. 4.Colocar en una fuente refractaria y llevar al horno por 22 minutos, presionando el botón "Freir(Fry)". 5. 10 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta a las alitas de pollo, luego presione el botón "Comienzo" para seguir la cocción.
PLATANO FRITO	2 unidades de plátanos, 1 cucharada de aceite .	1. Lavar, pelar y cortar con 1 cm de espesor. 2. Aceitar con la ayuda de una brocha 3. Llevar al horno por 13 minutos, presionando el botón "Freir(Fry)". 4. 6 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta, luego presione el botón “Comenzar” para seguir la cocción.
CAMARON APANADO	15 camarones (aprox. 200g pelados y limpios), 2 cucharadas de almidón, sal, pimienta, 1 clara de huevo, 1/2 taza de pan rallado, 1.5 cucharadita de aceite, 1/4 cucharadita de pimentón en polvo.	1. Pele los camarones y quite la humedad. 2. Agregue sal y pimienta al almidón. Bata la clara de huevo. Mezcle el pan rallado, aceite y pimentón en polvo. 3. Apane los camarones con la mezcla de almidón, clara de huevo batida y pan rallado respectivamente, luego colóquelos en la bandeja freidora. 4. Llevar al horno por 11-13 minutos, presionando el botón "Freir(Fry)". 4-6 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta, luego presione el botón “Comenzar” para seguir la cocción.
CALAMAR FRITO	2 Calamares (solo el cuerpo, 150-200gr), 1 cucharadita de vino, 1/4 de cucharadita de ajo en polvo, 3 cucharaditas de harina, un taza de pan rayado, 1.5 cucharadita de aceite, 1 cucharadita de perejil en polvo, 1 huevo, 1 cucharadita de leche, pimienta. PARA LA SALSA TÁRTARA: 1/2 taza de mayonesa, 2 cucharaditas de pickles picados, 1 cucharadita de cebolla picada, 1 cucharadita de alcaparras picadas, 2 cucharaditas de mostaza, 1 cucharadita de jugo de limón, 2-3 gotas de ají tabasco, sal, pimienta.	1. Corte el calamar limpio en anillos de 1cm de espesor. 2. Marine el calamar en vino blanco y ajo en polvo. 3. Mezcle el pan rallado, con perejil picado. Mezcle leche y pimienta en huevo batido. 4. Apane el calamar marinado con harina, huevo batido y pan rallado respectivamente y colóquelo en el plato freidor. 5. Llevar al horno por 16-18 minutos, presionando el botón "Freir(Fry)". 6-8 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta, luego presione el botón “Comenzar” para seguir la cocción. 6. Servir con salsa tártara.

AUTO COCINADO "AUTO COOK"

Esta función le permite cocinar de manera simple y automática una variedad de comidas populares.
Siempre utilice guantes de cocina al tocar los recipientes en el horno.



1. Presione **Auto Cook** una vez
Se iluminará **Auto Cook**.
Se mostrará "**AC-1**" en la pantalla.

2. Seleccione el menu presionando el botón **Auto Cook** hasta que el menu requerido se muestre en pantalla.
Refiérase al cuadro del menú auto cook para más detalles.

3. Gire la perilla para fijar el peso de cocci{on.
Para un peso de cocción de 1000 gramos, gire la perilla hacia la derecha para fijar 1000g. (hasta 2000 gramos)
Se mostrará "**1000**" y "**g**" en la pantalla.
Refiérase al menú auto cook líneas abajo para más detalles.

4. Presione el botón **COMIENZO/+30seg**.
La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria comienza a girar.
Comienza la cocción y empieza la cuenta regresiva en la pantalla.

Nota: Puede revisar el menú de cocción fijado mientras la cocción está en progreso, presione el botón **Auto Cook**.

Tabla de Menu de Auto Cocción

Presione Auto Cook	Pantalla	Menu de Auto Cocción	Peso Mínimo	Peso Máximo	Weight Step
Una vez	AC-1	**Cerdo Asado**	500 g	2000 g	100 g
Dos veces	AC-2	**Carne Asada**	500 g	2000 g	100 g
3 veces	AC-3	**Pollo al Horno**	800 g	2000 g	100 g
4 veces	AC-4	**Pescado al Horno**	300 g	900 g	100 g
5 veces	AC-5	**Vegetales Frescos**	100 g	900 g	50 g

Menu de Auto Cocción	Temp. Inicial	Procedimiento	Utensilios
Cerdo Asado **Carne Asada**	Frío	1. Junte los cortes de forma ordenada. 2. Coloque la carne en el plato 3. Barnice con un poco de aceite. 4. Coloque los asados con la parte de grasa hacia abajo. 5. Cocinar en "AUTO COOK-CERDO ASADO o ASADO DE CARNE". 6. Voltee cuando escuche el pitido. 7. Retire del horno. Escurra el exceso de jugo. 8. Deje reposar por 10 minutos en papel aluminio antes de servir.	Vidrio (resistente al calor) ej. Pyrex Moldes Metálico
Pollo al Horno	Frío	1. Lave y seque el pollo. Ate las piernas holgadamente con una cuerda. 2. Perfore la piel un par de veces justo bajo las piernas. 3. Barnice con mantequilla sobre todo el pollo en el plato. 4. Coloque los pechos rostizados boca abajo sobre el plato. 5. Cocinar en "AUTO COOK-POLLO AL HORNO". 6. Voltee al oír el pitido. 7. Retire del horno. Escurra el exceso de jugo. Sazone con sal si es necesario. Deje reposar por 10 minutos en papel aluminio antes de servir.	Vidrio (resistente al calor) ej. Pyrex Moldes Metálico
Pescado al Horno	Frío	1. Todo tipo de pescado fresco (excepto atún enlatado o apanado) puede ser cocinado entero o en filetes. 2. Coloque el pescado preparado en un plato embadurnado con mantequilla. 3. Sazone con sal y pimienta, rocíe jugo de limón y un poco de mantequilla. No cubra el plato. 4. Coloque el plato en la rejilla de metal. 5. Cocine en "AUTO COOK – BAKED FISH".	Vidrio (resistente al calor) Bandeja de Vidrio ej. Pyrex Moldes Metálico
Vegetales Frescos		1. Lave y corte. 2. Coloque los vegetales previamente lavados en un recipiente. 3. Rocíe con 2 a 3 cucharaditas de agua. 4. Cúbralo con un papel film. 5. Colóquelo en un plato sobre la base giratoria. 6. Cocine en "AUTO COOK – VEGETALES FRESCOS. *Para mejores resultados corte los vegetales en pedazos de tamaño similar	Vidrio (resistente al calor) ej. Pyrex

+30sec

La función +30seg le permite cocinar de manera inmediata a toda la potencia.
El botón **+30seg** ha sido pre programado para incrementar en incrementos de 30 segundos hasta un máximo de 5 minutos.



1. Presione el botón **COMIENZO/+30seg**.
Se mostrará "**:30**" en el horno y se iluminará "**M/W**".
El horno comenzará inmediatamente. No es necesario presionar el botón **COMIENZO/+30seg**.
La luz del horno se iluminará y la bandeja giratoria comenzará a girar. Iniciará el conteo regresivo en la pantalla.

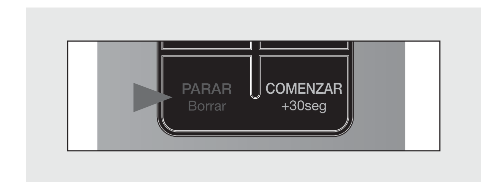
PARA PARAR EL HORNO CUANDO ESTÁ OPERATIVO

1. Abra la puerta
   • El horno detiene su funcionamiento.
   • Puede reiniciar el horno cerrando la puerta y presionando el botón **COMIENZO/+30seg**.

2. Presione el botón **PARAR/Borrar**.
   • El horno detiene su funcionamiento.
   • Si desea cancelar los ajustes de cocción, presione **PARAR/Borrar** nuevamente.

ENERGÍA EN STAND-BY "0"

Esta función es utilizada para el ahorro de energía.



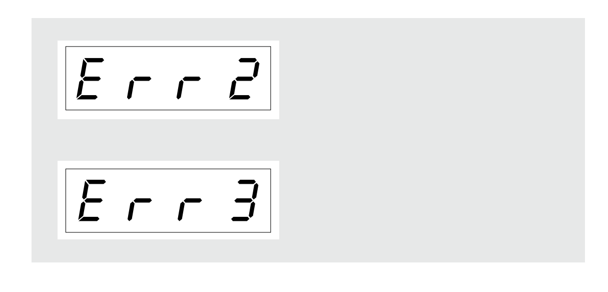
Para fijar el modo de Energía en Stand-by "0"

1. Presione el botón **PARAR/Borrar**. Aparece ":0" en la pantalla.

2. Mantenga presionado el botón **PARAR/Borrar** hasta que se apague la pantalla.

3. Para cancelar el modo de Energía en Stand-by "**0**", mantenga presionado el botón **ZERO ON** hasta que se encienda la pantalla.
El horno está nuevamente disponible para uso normal.

MENSAJES ANORMALES



• Si la temperatura interna del horno es mayor a la esperada o si el sensor de temperatura no funciona correctamente, se mostrará el mensaje "Err 2" en la pantalla.
• Desconecte el cable poder y llame a nuestro servicio técnico.

• Cuando el sensor de temperatura es desconectado, aparecerá el mensaje "Err 3" en la pantalla.
• Desconecte el cable poder y llame a nuestro servicio técnico.

FORMACIÓN DE ARCOS ELÉCTRICOS

*Si observa la formación de arcos eléctricos, presione el botón **PARAR/Borrar** y corrija el problema.*

La formación de arcos es el término de microondas para las chipas en el hornos. La formación de arcos puede ser causada por:
• El metal o el papel aluminio tocan los lados del horno.
• El papel aluminio no está amoldado a la comida (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
• Los metales, tales como cintas de cierre, pinchos de pollo o platos con decoración de oro dentro del microondas.
• Toallas de papel reciclado que contengan pequeñas piezas de metal.

PAUTAS GENERALES

Ya que la cocción en el microondas, en cierta medida, es diferente de la cocina tradicional, se debe tomar en cuenta las siguientes pautas cuando se utilice el horno microondas.

Si la comida está sin cocinar
Comprobar si:
- Ha sido seleccionado el nivel de potencia correcto.
- El tiempo seleccionado es suficiente- los tiempos que se encuentran en las recetas son aproximadas. Depende de la temperatura inicial, peso y densidad de la comida, etc.
- El recipiente es el apropiado.

Si la comida está sobre cocinada, ej. Seco o quemado
Antes de cocinarlo una vez más, tomar en cuenta si:
- El nivel de potencia está muy alto.
- El tiempo establecido fue muy largo- los tiempos en las recetas son aproximados. Dependen de la temperatura inicial, peso y densidad de la comida, etc.

Puntos para recordar cuando se descongela
- La forma del empaque altera el tiempo de descongelación. Los empaques rectangulares planos se descongelan más facilmente que un bloque profundo. Separe las partes cuando empiecen a descongelarse; las tajadas se descongelan más fácilmente.
- Proteger las areas de la comida con pequeñas piezas de papel de aluminio si empiezan a calentarse.
- Cuando se descongela, es mejor descongelar la comida poco a poco y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de espera.

La cantidad de comida
Mientas más comida se desee preparar, tomará más tiempo. Una regla general es que el doble de cantidad de la comida requiere aproximadamente el doble del tiempo. Si una papa tarda cuatro minutos en cocinar, para cocinar dos papas se va a requerir siete minutos aproximadamente.

La temperatura inicial de la comida
Mientras menor sea la temperatura de la comida que se ha puesto en el horno microondas, mayor es el tiempo que tomará. La comida a temperatura ambiente será recalentada más fácilmente que la comida a temperatura de la refrigeradora.

Composición de la comida
La comida con mucha azúcar y grasa se calientan más rápido que la comida que contienen mucha agua. Las grasas y el azúcar también alcanzan una temperatura alta que el de agua en el proceso de cocción.
Mientras la comida sea más densa, el tiempo en calentar será más largo. La comida "muy densa" como la carne toma más tiempo en recalentar que la comida ligera y muy porosa tales como los bizcochos.

Tamaño y forma
Pequeñas piezas de comida se cocinarán más rápido que grandes trozos de alimentos y piezas uniformes de comida se cocinan más uniformemente que la comida con formas irregulares.
Los alimentos con formas irregulares, las partes màs delgadas se cocinarán más rápido que las áreas más gruesas. Colocar las alas y piernas de pollo más delgadas al centro del plato.

Agitar, y girar la comida
El agitar y girar la comida son técnicas utilizadas convencionalmente y es utilizada al cocinar en el microondas para distribuir el calor rápidamente en el centro del plato y evitar cocinar demasiado en los bordes exteriores de la comida.

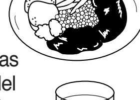
Cubrir la comida ayuda a:
- Reducir salpicaduras
- Reducir el tiempo de cocinar
- Retienen la humedad del alimento

Todo lo que cubre los alimentos, que permiten los microondas son apropiados- Véase en la parte superior "¿Qué utensilios pueden ser utilizados en el horno?"

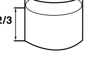
Disminuir la presión en los alimentos
Varios alimentos están cubiertos totalmente por piel o membrana. Se deben pinchar estos alimentos con un tenedor o palillo de coctel para disminuir la presión y prevenir que reviente , asi como el vapor aumenta dentro de ellos durante la cocción. Esto aplica para las papas, hígados de pollo, embutidos, yema de huevos y algunas frutas.

Tiempo de espera
Permite siempre a los alimentos de esperar un determinado tiempo después de utilizar el horno. El tiempo de espera después de descongelar, cocinar/recalentar siempre mejora el resultado ya que la temperatura será entonces distribuido de manera equitativa en todo el alimento.
En el horno microondas, los alimentos continúan cocinándose asi la energía del microondas se ha apagado. Ya no se cocinan por el microondas sino que se cocinan por la conducción del alto calor residual al centro del alimento.
La duración del tiempo de espera depende del volumen y densidad del alimento. Algunas veces, puede ser el mismo corto tiempo que toma al remover el alimento del horno y llevarlo a servirlo en la mesa. Sin embargo, con alimentos màs grandes y densos, el tiempo de espera debería durar hasta 10 minutos. Durante la "espera", la temperatura interna del alimento se elevarà hasta 8ºC y la comida se terminarà de cocinar durante este tiempo.

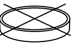
Acomodando la comida
Esto se lleva a cabo de varias maneras mientras se cocina en el microondas para dar mejores resultados en la cocina.
Si se está cocinando varios ítems de la misma comida tales como patatas asadas, colocarlos en forma de anillo para una cocción uniforme. Cuando se cocine alimentos de formas o grosor desiguales, colocar el área màs pequeña o delgada del alimento alrededor del centro del plato donde se calentarà al ultimo.
Uneven foods tales como pescado debe ser acomodado en el horno con las colas hacia el centro. Si esta guardando la cena en la refrigeradora o en un plato para recalentarlo, acomodar los alimentos màs densos y espesos en la parte externa del plato y los alimentos menos densos y delgados en la parte del medio.



Colocar pedazos de carne encima de los otros o entrelazarlos. Pedazos espesos como las chuletas o las salchichas deben ser colocada cerca uno del otro. Los jugos o salsas deberían ser recalentada en un recipiente separado.



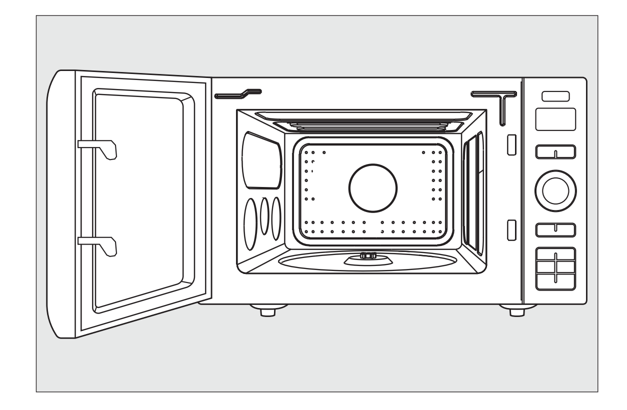
Escoger un recipiente alto y estrecho en vez de un recipiente bajo y amplio. Cuando recaliente el jugo, salsa o sopa, no llenar el recipiente a màs de 2/3.



Cuando cocine o recaliente el pescado enter006F, extraer la piel. Esto evita que se rompa.
Protega la cola y la cabeza con pequeñas piezas de papel aluminio para evitar que se sobrecocine pero asegurese que el papel no toque los lados del horno.



MANTENIMIENTO DEL HORNO



DENTRO DEL HORNO

El interior de tres paredes y el piso son de acero inoxidable. Para una fácil limpieza, limpie los derrames y las manchas tan pronto ocurran con una paño humedecido o una esponja con agua y un detergente suave. Enjuague la cavidad de cualquier residuo de limpieza con un paño humedecido o una esponja luego de limpiar. Seque con una paño suave.

Estas áreas también pueden limpiarse utilizando esponjas de plástico o nylon, recomendados para el uso de Teflón y Silverstone*.

Para manchas difíciles de remover, utilice un limpiador leve no abrasivo. Use en las áreas de acero inoxidable, los platos y el aro rodante.

SUPERFICIE SUPERIOR

Dos elementos de cuarzo están instalados en la superficie superior. Ya que son fráfiles tenga cuidado de no presionarlos o sostenerlos muy fuerte. No retire los elementos del grill para limpiar la superficie.

Advertencia

Así como un horno tradicional se calienta, este horno también se calentará durante el uso de las funciones de grill o en combinación con las ondas microondas. Los niños deberá ser supervisados en todo momento al utilizar el horno.

PLATO Y ARO GIRATORIO

Estas dos partes son fácilmente removibles. La bandeja giratoria deberá ser limpiada frecuentemente y es a prueba de lavaplatos automático. Si las manchas de comida se acumulan bajo el aro giratorio, el horno no funcionará eficientemente. Asegúrese de limpiar cualquier derrame que ocurra en esta área.

Limpie estas partes tal y como se le indico para la parte interior. Asegúrese de reinstalar apropiadamente estas partes dentro de la cavidad luego de limpiar.

Nota:
No utilice ninguna otro plato giratorio en el horno. No utilice el horno sin el plato ni el aro giratorio ubicado adecuadamente en su lugar.

PUERTA:

Mientras la puerta aún está caliente, cualquier mancha o derrame de comida deberá ser limpiado con un paño o esponja humedecida. Enjuague con agua y limpie con un paño seco.

Si aparece humo o condensación alrededor de esta área, limpie con un paño. Esto puede ocurrir cuando el horno opera a alta humedad y con comidas que contienen mucha humedad. Esto es una parte normal de la cocción en microondas.

Nota:
- A pesar de que su horno está provisto de características de seguridad, es importante que observe lo siguiente:

1. Es importante que no anule o estropee con bloqueos.
2. No coloque ningun objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni tampoco permita que se acumulen residuos sobre las superficies. Limpie el área de sellado frecuentemente con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca utilice polvos abrasivos.
3. Cuando la puerta esté abierta esta no debe estar sujeta a tensiones, por ejemplo, un niño que se cuelgue de la puerta abierta, o cualquier peso podría causar que el horno se caiga y cause lesiones y también daños a la puerta. No utilice el horno si está dañado hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio. Es particularmente importante que el horno cierre apropiadamente y que no existan daños a:
   1) La puerta (torceduras)
   2) Bisagras y ganchos (rotos o flojos)
   3) Selladuras de la puerta y selladuras de la superficie.
4. Este horno no deberá ajustarse o ser reparado por ninguna persona a excepción de un técnico de servicio calificado.
5. El horno deberá limpiarse de manera regular, y todos las sobras de comida deberán retirarse.
6. La falta de mantenimiento al horno en condiciones limpias podrían conllevar al deterioro de la superficie que podría afectar negativamente la vida del electrodoméstico, y posiblemente, resultar en una situación de riesgo.

EXTERIOR

PANEL DE CONTROL

Tenga cuidado al limpiar esta área. Para limpiarla, utilice un paño ligeramente humedecido, utilice sólo agua. Limpie al seco. No frote esta área o utilice algún tipo de limpiador químico. Evite el uso excesivo de agua.

SUPERFICIE EXTERIOR

Las superficies exteriores deberán ser limpiadas con agua y jabón, enjuagar y secar con un paño húmedo. No utilice ningún tipo de limpiador abrasivo.

Nota:
- NO UTILICE NINGUN TIPO DE LIMPIADOR PARA HORNOS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO. Este dañará algunas superficies interiores y exteriores del horno.
- El horno deberá ser limpiado regularmente y cualquier resto de comida deberá ser retirado.
- La falta de mantenimiento al horno en condiciones limpias podrían conllevar al deterioro de la superficie que podría afectar negativamente la vida del electrodoméstico, y posiblemente, resultar en una situación de riesgo.

ANTES DE LLAMAR A SERVICIO

A veces puede corregir usted mismo los problemas de operación.
Si su horno de microondas no funciona adecuadamente, ubique el problema de operación en el cuadro líneas abajo y utilice las soluciones marcadas para cada problema.

Si el horno aún no funciona adecuadamente, contacte al Contact Center más cercano.

Nota:
Es común que se emita vapor alrededor de la puerta durante el ciclo de cocinado. La puerta no está diseñada para sella la cavidad del horno completamente, pero su diseño especial contribuye a la seguridad completa del aparato.

Precaución:
1. No trate de utilizar el horno si está vacío ya que esto causará daños.
2. Ya que el horno tiene instalada una fuga en la parte posterior, instálelo de manera que no bloquee este escape.
   Si el horno aún no funciona correctamente, contacte al Contact Center más cercano.

PROBLEMA / **SOLUCIÓN**

PROBLEMA	¿Presionó el botón Comienzo?	¿Está conectado el cable poder?	¿Está cerrada la puerta?	Fije el tiempo de cocción.	Sólo utilice utensilios aprobados.	No utilice con el horno vacío	La bandeja incluída debe ser utilizada.	Gire o remueva la comida.	Descongele la comida completamente.	Gire la perilla giratoria correctamente / Presione los botones de función correctamente.	Revise si las partes de ventilación no están bloqueadas.	Realice el "enfriamiento manual" por más de 10 minutos.
El horno no inicia	X	X	X	X								
Arcos eléctricos o chispas					X	X						
Comidas cocinadas desiguales					X		X	X	X			
Comidas sobre cocinadas										X		
Comidas no cocinadas apropiadamente					X				X	X	X	
Descongelado no adecuado					X		X	X		X		X

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: Accidentalmente puse a funcionar el horno sin comida. ¿Lo habré dañado?**
R: Operar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período no llega a dañarlo. Sin embargo, no es recomendable hacerlo.

*** P: ¿Puedo operar el horno sin la bandeja?**
R: No. La bandeja debe utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

*** P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está operando?**
R: Sí. La puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación. El magnetrón se detiene automáticamente y la energía se desconecta, además, que el tiempo de cocción restante se mantiene hasta que la puerta se cierra y se oprime el botón COMIENZO.

*** P: ¿Por qué se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?**
R: La acumulación de humedad es normal que ocurra Esto sucede, porque la comida produce vapor al cocinarse, y aunque gran parte de este vapor se elimina por el aire que es ventilado, algo de vapor suele permanecer, concentrándose en las superficies frías como lo es la puerta del horno.

*** P: ¿La energía de las microondas puede traspasar la ventanilla de la puerta?**
R: No. La pantalla de metal de la ventanilla hace regresar la energía de las microondas dentro de la cavidad del horno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz a través de ellos y permitir inspeccionar los alimentos. Pero no dejan pasar la energía.

*** P: ¿Por qué los huevos explotan?**
R: Cuando bate o cocina huevos, la yema puede explotar por el vapor generado dentro de la membrana del huevo. Para prevenir esto, simplemente haga un pequeño orificio con un tenedor antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin hacer orificios en la cáscara del huevo.

*** P: ¿Por qué se recomienda el tiempo de espera después de haber completado el tiempo de cocción?**
R: El tiempo de espera es importante. Cuando se cocina con el microondas, el calor se guarda internamente en los alimentos, no en el horno. Varios alimentos tiene la característica de seguir el proceso de cocción, a pesar de que el alimento fue removido del horno. El tiempo de espera es para que los alimentos como la carne, tortas y verduras grandes se cocinen internamente, sin ser sobrecocidos por fuera solamente.

*** P: ¿Qué significa el tiempo de espera?**
R: El tiempo de espera significa que el alimento debe ser removido fuera del horno y ser cubierto para que termine su cocción. Esto no permite que los alimentos no se sobrecocinen.

*** P: ¿Por qué mi horno no cocina tan rápido como lo señala la guía del microondas?**
R: Revise su guía del microondas de nuevo, para asegurar que haya seguido al pie de la letra las instrucciones de la guía del microondas y para que verifique que pudo haber causado la diferencia en el tiempo de cocción. El tiempo de cocción y calentamiento son sugeridos, así se previene sobre cocimientos, situación que es común al usar un microondas. Variaciones en el peso, tamaño, forma y dimesiones puede causar tiempos más prolongados de cocción. Use su juicio junto con la información de la guía para verificar si el alimento fue correctamente cocinado como si lo fuera a hacer en una cocina convencional.

*** P: ¿Puedo operar el horno microondas sin el plato giratorio o poner un plato mas grande?**
R: No. Si remueve el plato giratorio va a tener resultados pobre en al cocción. Los platos que pone en el horno deben ser compatibles con el plato giratorio.

*** P: ¿Es normal que el plato giratorio gire en ambas direcciones?**
R: Si, el plato giratorio gira en sentido del reloj o en sentido contrario, dependiendo del ciclo en que se encuentre en el programa de cocción.

*** P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el microondas? ¿Como obtengo los mejores resultados?**
R: Si, prepare las palomitas de maíz en bolsa siguiendo las instrucciones del fabricante. No use papel o una bolsa normal. Use la "prueba del sonido"; esto quiere decir, detenga el horno cuando la frecuencia de los estallidos de las palomitas sea entre 1 o 2 segundos. No trate de hacer las palomitas no hechas. No prepare palomitas en utensilios de vidrio.

ESPECIFICACIONES

Suministro de Energía		220V-, 50Hz
Microondas	Consumo de energía	1500W
	Salida	900W (IEC 705)
	Frecuencia	2,450MHz
Consumo de energía Grill		2300W
Consumo de energía Convección		2300W
Consumo de energía de Combinación		2500W
Dimensiones exteriores (An x Fondo x Al)		501(19.7) x 424 (16.7) x 319 (12.6) mm (pulgadas)
Dimensiones de la cavidad (An x Fondo x Al)		310(12.2) x 328(12.9) x 232(9.1)mm (pulgadas)
Peso Neto		Apróx. 18Kg (39.6 lbs.)
Temporizador		60 minutos
Función de selección		Microondas/Dorador/Convección/Combinación
Nivel de potencia del Microondas		10 niveles

* El horno de microondas es un equipo ISM del Grupo 2 en el cual las energías de radio frecuencia son generadas intencionalmente y utilizadas en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de material. Este horno es un equipo adecuado de Clase B para uso en hogares y establecimientos conectados directamente a la red de suministro de voltaje bajo, que utilizan las construcciones para propósitos domésticos.

* Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso.

ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS Y ELÉCTRICOS USADOS



El significado de este símbolo en el producto, sus accesorios y embalaje indican que este no deberá ser tratado como un desperdicio casero. Por favor deseche este equipo en su punto de recolección aplicable para el reciclaje de desechos de equipos eléctricos y electrónicos. En la Unión Europea y otros países Europeos en los cuales existen sistemas de recolección separados para los productos eléctricos y electrónicos. Al asegurar la eliminación correcta de este producto, ayudará a prevenir daños potenciales para el medio ambiente y para la salud humana, que de otra manera sería causado por un mal manejo en el reciclaje de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Por favor no deseche sus productos eléctricos y electrónicos con sus desechos caseros. Para información más detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor contacte a su oficina local, su servicio local de desechos o la tienda donde compró el producto.

INSTRUCCIONES DE COCINA

Guía de utensilios
Utilice solamente utensilios aptos para el uso en hornos microondas. Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos, sin ser reflejadas o absorbidas por el recipiente utilizado. Debe fijarse bien en los utensilios. Aquellos utensilios que están señalados para ser utilizados en microondas, podrán ser utilizados sin riesgo. La siguiente lista muestra varios utensilios e indica cómo deben ser utilizados en el horno microondas.

Utensilio	Nivel de seguridad	Comentarios
Papel Aluminio	▲	Puede ser utilizado en cantidades pequeñas para proteger áreas de la sobre cocción. Se puede producir un arco eléctrico si se utiliza muy cerca de las paredes interiores del horno o si se utiliza una gran cantidad.
Platos de greda	●	No caliente por más de 8 minutos.
Loza de porcelana / Loza de barro cocido	●	Son aptos: porcelana, cerámicos, loza de barro enlozado, loza de porcelana , menos la decorada con metal o líneas de metal.
Plástico desechable	●	Algunos alimentos congelados son empaquetados en estos platos.
Envoltorio de comidas rápidas		
• Contenedores poliestireno	●	Pueden utilizarse para calentar comida. El sobrecalentamiento puede derretir el poliestireno.
• Bolsas de papel o diario	×	Pueden incendiarse.
• Papel reciclado o adornos metálicos	×	Puede causar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Bandejas para horno	●	Pueden ser utilizados,a excepción de los decorados con adornos o trazos metálicos.
• Vidrios finos	●	Pueden ser utilizados para calentar comidas o líquidos.
• Jarrones de vidrio	●	Los cristales delicados pueden quebrarse o trizarse si se calientan repentinamente. Se debe remover la tapa. Sólo para calentar.
Metal		
• Platos	×	Pueden causar arco eléctrico o fuego.
• Bolsas para congelar	×	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	●	Para períodos cortos de cocción o calentamiento. también para absorber la humedad de los alimentos.
• Papel reciclado	×	Puede ocasionar un arco eléctrico.
Plástico		
• Contenedores	●	Si es un termo-plástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. Puede utilizarse para retener la humedad. No se debe tocar el alimento.
• Film adherente	●	Tenga cuidado al remover el film, puede salir vapor caliente.
• Bolsas para congelar	▲	Sólo si es apto para hervir y sirve para horno microondas. No debe ser hermético.
Papel encerado o papel mantequlla	●	Pinche con un tenedor si es necesario. Pueden utilizarse para retener la humedad y prevenir las salpicaduras.

● : Uso recomendado.
▲ : Uso limitado.
× : no recomendado.